

آشپزی به سبک فرانسوی

پیتزا

Cuisine à la française

Pizzas

ترجمه و گردآوری

مریم عابدی

سرشناسه
عنوان و نام پدیدآور : آشپزی به سبک فرانسوی پیتزا / گردآوری و ترجمه مریم عابدی.
مشخصات نشر : تهران: اخوان ۱۳۹۲.
مشخصات ظاهری : ۵۰ص: مصور (رنگی)
شابک : 978-964-8586-67-1
وضعیت فهرست‌نویسی : فیبا
یادداشت : کتاب حاضر از سایت www.meilleurduchef.com
گردآوری و ترجمه شده است.
موضوع : آشپزی فرانسوی
موضوع : پیتزا
رده‌بندی کنگره : TXV19/ع247/۱۳۹۲
رده‌بندی دیویی : ۶۴۱/۵۹۳۴
شماره کتابشناسی ملی : ۳۰۵۶۹۵۲

منتشرکننده

آشپزی به سبک فرانسوی پیتزا

مریم عابدی

انتشارات اخوان

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ اول: ۱۳۹۲

قیمت: ۵۵۰۰ تومان

ISBN: 978-964-8586-67-1

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۸۵۸۶-۶۷-۱

انتشارات اخوان: تهران - میدان انقلاب - خیابان ۱۲ فرودین - تقاطع وحید نظری

پلاک ۱۰۴ - طبقه اول - واحد ۱ - تلفن: ۶۶۴۸۲۲۲۲ - ۰۹۱۲۳۳۷۸۷۳۸

آدرس پستی: تهران، صندوق پستی: ۱۳۷۳ - ۱۳۱۴۵

Email: Akhavan_books@yahoo.com

ایمیل مترجم: Monmet2012@gmail.com

کلیه حقوق برای ناشر و مؤلف محفوظ است.



خمیر پیتزا نازک

۵ (Pâte à pizza fine)



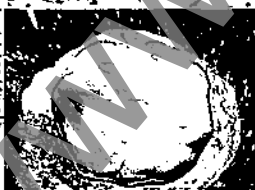
خمیر پیتزا ضخیم

۸ (Pâte à pizza levée)



خمیر ترد (Pâte brisée)

۱۱



خمیر پیتزا (Pâte à pizza)

۱۴



گوشت گوجه فرنگی

۱۶ (Monder une tomate)



۱۸ (bouquet garni) دسته گارنی



۲۰ (Sauce tomate spéciale pizza) سس گوجه فرنگی مخصوص پیتزا



۲۲ (Pizza margherita) پیتزای مارگریتا



۲۶ (Pizza aux épinards) پیتزای اسفناج



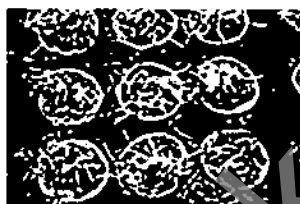
۳۱ (Concassée de tomates) عصاره گوجه فرنگی



پیتزای قارچ و سوسیس شوریزو
 ۳۳ (Pizza aux champignons et chorizo)



۳۷ (Calzone) کالزون



۴۰ (Mini Pizza) مینی پیتزا



پیتزای گلابی
 ۴۲ (Pizza à la poire)



پیتزای تمشک
 ۴۵ (Pizza à la framboise)

پیتزا (Pizza):

پیتزا خمیر صاف و گردی است که در کوره پخته می شود و غالباً بر روی آن از سس گوجه فرنگی، پنیر و اجزائی دیگر استفاده می شود.

در اصل غذائی ایتالیائی است که ریشه آن به بندر ناپل (Naples) ایتالیا برمی گردد. اما امروزه این غذا به خوراکی محبوب در جهان تبدیل شده است. لغت Pizza از کلمه لاتین *pinsere* مشتق شده است که ریشه یونانی آن *pēktos* است که به معنی یکپارچه، جامد و پوشیده شده است.

در عهد باستان یونانی ها بر روی نانهای خود روغن زیتون، سبزیجات و پنیر می مالیدند و به آن پیتا (Pitta) می گفتند. سپس رومیها نوعی دیگر از پیتا را با یک لایه خمیر، پنیر و عسل درست کردند. اما پیتزای مدرن امروزی به سال ۱۸۸۹ و کشور ایتالیا بر می گردد.

در حال حاضر پیتزاهای مصرفی به دو شکل موجودند: پیتزای کلاسیک با خمیری نازک و ترد که پیتزای سنتی اروپا است و پیتزای آمریکائی با خمیری ضخیم و نرم که پیتزای غرب با پنیر فراوان است.